

Bern, 11. November 2019

## **World Championship Cheese Contest, Madison, USA**

2020 findet wieder der World Championship Cheese Contest in den USA statt. Wenn Sie Lust haben, an diesem weltberühmten Wettbewerb teilzunehmen, zögern Sie nicht sich einzuschreiben.

FROMARTE beschäftigt sich in Zusammenarbeit mit der Emmi Käse AG, ausschliesslich mit der Logistik und den Zollpapieren für die USA. FROMARTE macht keine Anmeldungen.

Bitte beachten Sie, dass der Einsendetermin der Ware bei der Firma Emmi AG der 03. Februar 2020 ist.

Direkten Anmeldung über "myEntries" auf: [www.worldchampioncheese.org](http://www.worldchampioncheese.org)

FROMARTE, ist es gelungen nach Rücksprache mit dem Organisator, dass für Käse zwischen 30 – 60 kg nur noch ein Halber Laib gesendet werden muss, und für Käse über 60 kg nur noch ein Viertel Laib Käse gesendet werden muss (und nicht mehr ein Gazer Laib wie in den vergangenen Jahren).

*Es ist wichtig, dass sobald Sie Ihre Anmeldung gemacht haben, uns eine Kopie davon zu stellen, damit wir alle notwendigen Informationen haben, um die Zollformalitäten auszufüllen (der Organisator teilt uns keine Anmeldungen mit).*

**Um beim Import der Produkte keine Überraschungen mit dem amerikanischen Zoll zu erleben, lehnen wir die folgenden Produkte ab:**

**Butter, Joghurt oder Weichkäse werden nicht geliefert.**

**Es darf nur Extra-Hart-, Hart-, und Halbhartkäse geschickt werden.**

Schritte:

1. Melden Sie sich direkt auf [www.worldchampioncheese.org](http://www.worldchampioncheese.org), "myEntries" an.
2. Die vollständigen Anmeldungen ausdrucken und mit den weiteren Angaben ausfüllen (diese benötigen wir, um die Zollpapiere richtig zu ergänzen)
  - 2.1 Art der Käse
  - 2.2 Thermische Behandlung von Milch (Achtung für die Käse die weniger als 60 Tage alt sind)
  - 2.3 Trockenmassegehalt in g/kg
  - 2.4 Milchart
  - 2.5 Zulassungsnummer CH-

Danke dass Sie uns diese Informationen zusammen mit einer Kopie der Anmeldung zusenden.

Sobald wir im Besitz Ihrer Anmeldung(en) sind, werden wir Sie über den 3. Schritt informieren: Verpackung, Etiketten und Lieferung der Ware.

Anmeldungen, die nach **dem 20. Januar 2020** eingehen, können nicht mehr berücksichtigt werden.

Achtung, Käse mit einer kürzeren Reifungszeit als 60 Tage müssen aus pasteurisierter Milch hergestellt sein und angemeldet sein als " Hergestellt aus pasteurisierter Milch ".

Sollte die Ware vom Transporteur, vom Zoll oder vom Wettbewerbsorganisator nicht angenommen werden, müssen Sie trotzdem für die Teilnahmekosten aufkommen.

Sobald wir im Besitz der Resultate sind, wird eine nationale und internationale Pressemitteilung publiziert.

Für weitere Fragen und für den Empfang der Anmeldungen ist Herr Andréas Leibundgut unter [andreas.leibundgut@fromarte.ch](mailto:andreas.leibundgut@fromarte.ch), Telefon 031 390 33 31 und Fax 031 390 33 35 zuständig.

Wir Wünschen ihnen viel Erfolg am Wettbewerb.

Freundliche Grüsse

**FROMARTE**

Die Schweizer Käsespezialisten

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'A. Leibundgut', written in a cursive style.

A. Leibundgut  
Chef de projet